

Program krajšega pilotnega izobraževanja in usposabljanja za pridobitev Mikrodokazila UL

Izgube hrane in odpadna hrana: vzroki za nastanek in možnosti za zmanjšanje (Hrana ni odpadek)

Kaj je Mikrodokazilo Univerze v Ljubljani (UL)?

[Mikrodokazilo UL](#) je izkaz učnih izidov, ki jih je posameznik dosegel na učnem programu manjšega obsega na Univerzi v Ljubljani. Učni izidi so ocenjeni na podlagi pregledno in jasno definiranih standardov, ki jih potrjuje Programski svet VŽU na UL. Programi so pripravljene tako, da opremijo posameznika s specifičnim znanjem, spretnostmi in kompetencami, ki naslavlja aktualne ali prihodnje družbene in osebne potrebe ter potrebe trga dela. Mikrodokazila dopolnjujejo in spodbujajo usposabljanje v okviru vseživljenjskega učenja. Kot dopolnitev študijskih programov se vključujejo v sisteme izobraževanja, vendar pa z njimi ni mogoče pridobiti diplome, ki bi bila primerljiva z diplomom na dodiplomskem in podiplomskem študiju.

Obseg Mikrodokazila: 3 ECTS (skupno 75 šolskih ur)

Obdobje izvajanja: 4. NOVEMBER 2025 – 10. DECEMBER 2025

Lokacija izvedbe: prostori Biotehniške fakultete in Veterinarske fakultete UL, spletno okolje MS teams in terenske vaje

Pogoji za pridobitev potrdila o Mikrodokazilu

- Udeležba na vsaj 50 % predavanj;
- Udeležba na vsaj 50 % praktičnih vaj;
- pozitivno ocenjen samostojni projekt (pisni izdelek 70 %, zagovor 30 %).

Po uspešnem zaključku programa udeleženci prejmejo potrdilo Univerze v Ljubljani o opravljenem usposabljanju.

Dodatne informacije

Za vsa dodatna vprašanja smo dosegljivi na e-naslovu: hrana@bf.uni-lj.si

TEDEN 1, MODUL 1			
TOREK 4.11 16:30- 20:00	Univerza v Ljubljani, Biotehniška fakulteta, Oddelek za živilstvo, PREDAVALNICA Ž1 (Jamnikarjeva 101, Ljubljana)		
	Predstavitev projekta, predavateljev in udeležencev		1 URA
	Temeljni pojmi in definicije s področja izgub in odpadne hrane	Ilja Gasan Osojnik Črnivec	1 URA
	Nastanek odpadne hrane - zakaj, kje, kdaj, kako, načini merjenja	Ilja Gasan Osojnik Črnivec	1 URA
	Preprečevanje nastajanja izgub in odpadne hrane tekem celotne prehranske verige	Ilja Gasan Osojnik Črnivec	1 URA
SREDA 5.11 16:30- 19:30	PREK SPLETA		
	Odnos potrošnikov do zavržene hrane, razkorak med vrednotami in dejanskim vedenjem	Ilona Rac	1 URA
	Kultura prehranjevanja in pravilno ravnanje s hrano kot način za preprečevanje nastajanja odpadne hrane	Anja Bolha	1 URA
Načrtovanje prehrane kot način preprečevanja odpadne hrane s hkratnim zagotavljanjem ustreznega prehranskega vnosa	Blaž Ferjančič	1 URA	
ČETRTEK 6.11 16:30- 18:30	PREK SPLETA		
	Zakonodaja s področja izgub in odpadne hrane	Breda Jakovac Strajn	2 URI
<i>Špletno gradivo: pogledi ključnih deležnikov na problematiko za vržkov in odpa dne hrane v Šloveniji (pregled gra diva projekta Hrana ni odpa dek)</i>		Delo doma	4 URE

Skupaj: 9 šolskih ur predavanj, 4 šolske ure on-line gradiva

TEDEN 2, MODUL 2			
PONEDELJEK 10.11 16:30-19:30	PREK SPLETA		
	Mikrobna ekologija hrane	Sonja Smole Možina	2 URI
	Mikrobiološka ocena tveganja kot del HACCP sistema	Meta Sterniša	1 URA
Spletno gradivo: Konvencionalni in alternativni načini konzerviranja hrane		Delo doma	1 URA
TOREK 11.11 16:30-19:30	PREK SPLETA		
	Rok uporabnosti	Meta Sterniša	1 URA
	Senzorična analiza za oceno uporabnosti živil in roka trajanja	Mojca Korošec	2 URI
SREDA 12.11 16:30-18:30	PREK SPLETA		
	Pomen higiene živil za zmanjševanje količin odpadne hrane	Meta Sterniša	1 URA
	Označbe na živilih	Meta Sterniša	1 URA
ČETRTEK 13.11 16:30-20:00	Univerza v Ljubljani, Biotehniška fakulteta, Oddelek za živilstvo, PREDAVALNICA Ž1 (Jamnikarjeva 101, Ljubljana)		
	Praktične vaje modul 1	Anja Bolha, Blaž Ferjančič	2 URI
	Praktične vaje modul 2	Meta Sterniša	2 URI

Skupaj: 8 šolskih ur predavanj, 4 šolske ure praktičnih vaj, 1 šolska ura online gradiva

TEDEN 3, MODUL 3			
TOREK 18.11 16:00- 20:00	PREK SPLETA		
	Tehnološke možnosti pridelave in predelave živil za zmanjševanje izgub in izkoriščanje presežkov	Luka Juvančič	2 URI
	Uporaba nekdanjih živil za krmo	Igor Vrhovnik Ujčič	1 URA
	Vidik trajnosti pri uporabi nekdanjih živil	Ana Gotvajn	1 URA
SREDA 19.11 16:00- 20:00	PREK SPLETA		
	Ustreznost in zakonodajne možnosti uporabe nekdanjih živil	Alenka Levart	1 URA
	Primeri dobrih praks - preprečevanje nastajanja, prerazporejanje in uporaba presežkov	Ilja Gasan Osojnik Črnivec	1 URA
Primeri dobrih praks - presežki in nekdanja živila za krmo za živali ter substrata za gojenje insektov	Alenka Levart Breda Jakovac Strajn	2 URI	
ČETRTEK 20.11 15:00- 18:30	DVOR JEZERŠEK		
	Praktične vaje – ogled primera dobre prakse ravnanja z odpadno hrano		2 URI
	Delavnica: predstavitev konceptov seminarskih nalog in konzultacije		3 URE

Skupaj: 8 šolskih ur predavanj, 5 šolski ur ekskurzija

TEDEN 4 VAJE IN SAMOSTOJNO DELO		
	SAMOSTOJNO DELO – PRIPRAVA SEMINARSKE NALOGE	7 UR
PO DOGOVORU	KONZULTACIJE	MENTORJI

ČETRTEK 20.11 16:00-18:00	Univerza v Ljubljani, Veterinarska fakulteta (točna lokacija bo znana naknadno)		
	Praktične vaje modul 3 (Mikroskopske preiskave krme na ostanke pakirnega materiala)	Breda Jakovac Strajn, Ana Gotvajn, Igor Ujčič Vrhovnik	2 URI

Skupaj: 7 šolskih ur samostojnega dela, 2 šolski uri vaje

TEDEN 5, SEMINARJI			
PO DOGOVORU	KONZULTACIJE	MENTORJI	2 URI
	SAMOSTOJNO DELO – PRIPRAVA SEMINARSKE NALOGE		14 UR

Skupaj: 2 šolski uri konzultacij, 14 šolskih ur samostojnega dela

TEDEN 6, PREDSTAVITEV IN ZAKLJUČEK			
	SAMOSTOJNO DELO – PRIPRAVA SEMINARSKE NALOGE		7 UR
Univerza v Ljubljani, Biotehniška fakulteta, Oddelek za živilstvo, PREDAVALNICA Ž1 (Jamnikarjeva 101, Ljubljana)			
16:00-19:00 Izbran termin med 8 in 10.12	ZAGOVORI SEMINARSKIH NALOG	MENTORJI	3 URE

Skupaj: 7 šolskih ur samostojnega dela, 3 šolske ure zagovori seminarских nalog

Pridružujemo si prvicu do spremembe programa.